

湯葉と豆腐の匠



まめぼう

豆房 「簡単！お豆腐料理レシピ」

豆腐のステーキ

豆房「簡単！豆腐料理レシピ」

|  <p>豆腐のステーキ</p> | 材料 |
|--|---|
| | 豆房 ステーキ豆腐:1丁 (野菜・鳥そぼろどちらでも良い) 牛乳 100cc <タレ> かつお出汁(本だし)70cc 醤油:大さじ1 みりん:大さじ1 砂糖:大さじ1半 おろし生姜:小さじ1 青ねぎ:少々 片栗粉:少々 |

| | |
|-----|--|
| 作り方 | <ol style="list-style-type: none">① 豆腐のステーキを好きな大きさにカットしてフライパンで色目が付くまで焼く② フライパンから①を取り出す③ 「タレ」をフライパンに入れ火をかけて沸騰してきたら、火を弱め水に溶いた片栗粉を入れ、とろみをつける④ 焼いた豆腐ステーキに③をかけて出来上がり |
|-----|--|

湯葉と豆腐の匠



まめぼう

【豆房店舗情報】

営業時間：10時～18時半(ランチタイム：11時半～14時)

定休日：日曜日・祝祭日

電話：06-6444-5888

住所：大阪府大阪市福島区吉野 2-3-13 (野田商店街内)

アクセス：JR環状線「野田」駅より徒歩5分 / 阪神電車「野田阪神」駅より徒歩5分

ホームページ：<http://www.shinmaruishi.com/>

豆房ネットショップ：<http://mamebou.open365.jp/>